

⑫ 公開特許公報(A)

昭64-84031

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和64年(1989)3月29日

F 24 C 15/16

Y-6909-3L

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 グリル

⑯ 特 願 昭62-239329

⑰ 出 願 昭62(1987)9月24日

⑱ 発 明 者	北 田 照 幸	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑱ 発 明 者	曾 我 薫	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑱ 発 明 者	川 口 洋 史	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑱ 発 明 者	日 永 幸 信	大阪府門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑲ 出 願 人	松下電器産業株式会社	大阪府門真市大字門真1006番地	
⑳ 代 理 人	弁理士 中尾 敏男	外1名	

明 細 書

1、発明の名称

グリル

2、特許請求の範囲

本体内に設けたグリル庫と、前記グリル庫の底面部に設けた前後方向に移動するとともにこびりつき防止のための水がためれるグリル受皿と、前記受皿に載置する被加熱物載置用の焼網とを備え、前記グリル受皿の前方に段部を設け、かつ、前記焼網の前方を前記段部の上部延長し、この延長部に板材を固定する構成としたグリル。

3、発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は一般家庭用ガス機器であるガスグリルに関するものである。

従来の技術

第4図は従来のガスグリル付こんろの把手と扉部分と受皿部分が一体となった引き出し式グリル受皿の断面を示すものである。1は把手で、2は扉を形成し3のガラス枠と把手1により挟持され

たガラスで、4は受皿で、5は受皿4の内部に設置された、第5図にその斜視図を示す焼網で、6は把手1とガラス枠3と受皿4を固定するビスで、7は蝶ナットである。

以上のように構成されたガスグリル付こんろのグリルについて、以下その作用について説明する。把手1を引き出すことにより、グリルの扉部分と受皿部分が同時に引き出され、扉を開ける必要なく受皿4を引き出すことが出来る。

発明が解決しようとする問題点

しかしながら、上記従来例にあっては、受皿4には調理時水が入れられるのであるが、調理の途中、或いは調理終了後、受皿4を引き出す為把手1を引き出すと、受皿4に入っていた水が、その時は熱湯になっているのであるが、引き出す時の慣性により受皿4の前部より調理者の足元にこぼれ危険である。

本発明は上記欠点に鑑み、受皿を引き出した時、受皿前部より水がこぼれにくくすることを目的と

問題点を解決するための手段

この目的を達成するため本発明は、本体内にグリル庫と、前記グリル庫の底面部に前後方向に移動するグリル受皿と、前記受皿にはこびりつき防止のための水および被加熱物を載置する焼網とを備え、前記グリル受皿の前方部に段部を設け、一方、前記焼網の前方部を前記段部の上部延長し、この延長部に板材を固定する構成としている。

作用

本発明は、受皿の底面と平行に設けられたグリル扉側が焼網の一目程度の長さを有し、焼網を載置する段部と焼網のグリル扉側に設けられた網の一目程度の長さの消波板とにより、受皿と一体と為された把手を引き出した時、受皿内の水が慣性によりグリル扉方向にこぼれ出ようとするのを消波効果により防止するものである。

実施例

以下、添付図面に基いて本発明の一実施例について説明する。第1図及び第2図において、1は把手で、2は扉を形成するガラスで、3のガラス

枠と把手1により挾持されている。4は5の調理物を載せる焼網を載置する段部を有する受皿で、前記段部はグリル扉に近い部分を焼網5の中よりわずかに広く且つ長手方向は焼網5の一目程度の長さの成形が為され、外周部は焼網5の中、高さより大きい成形が為されている。6は本発明の金属製の消波板で、5の焼網のグリル扉側に網一目程度の長さで固定されている。7は把手1とガラス枠3と受皿4を一体に為すために固定するビスで、9はグリルの筐体を形成し受皿4を載置し、10のグリルバーナを保持する底板である。

上記構成においてその作用を説明すると、把手1を引き出すと、ビス7により一体と為されたガラス2と、ガラス枠3と、受皿4が同時に引き出される。グリル調理時、受皿4には水が入れられるのであるが、調理の途中、或いは調理終了時、受皿4を引き出すと、熱湯となった水は慣性により受皿前方に流れるが、焼網5の前面に設けられた受皿の段よりA寸法長い消波板6に当たり、1部は受皿4の底部にはね返され、残部は消波板6と

受皿4の段の隙間で流速が減衰され受皿4の底部に返され、受皿4より溢れるのを防止される。焼網5の高さを低くするため、焼網5を表裏ひっくり返して使用された場合でも、消波板6と受皿4の段部との隙間は0となるが、消波板6が受皿4の段よりA寸法長い為、水は消波板6によりはね返され、受皿4より溢れるのを防止される。

従って受皿を引き出した時、熱湯が受皿より溢れ出て調理者の足元にこぼれるのを防止し、火傷等を引き起こさず、焼網を表裏ひっくり返して使用できるため焼網の高さ調節ができるという効果がある。

発明の効果

このように本発明のグリルは、受皿に設けられた段と、該段上に載置される焼網の前面に備えられた消波板により、受皿を引き出した時、熱湯が受皿から溢れ出るのを防止し、又、調理者に火傷等を及ぼすのを防止し、同時に上記効果を保ちながら焼網を表裏ひっくり返すことにより、焼網の高さ調節を可能ならしめるものである。

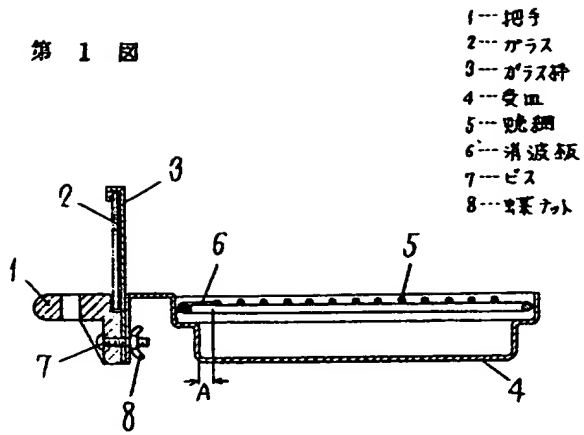
4、図面の簡単な説明

第1図は本発明の一実施例を示すところにおけるガスグリル部の把手とガラスとガラス枠と受皿が一体となった引き出し式のグリル受皿部の側面の断面図、第2図は正面よりの断面図、第3図は焼網の斜視図、第4図は従来例の引き出し式グリル受皿部の側面の断面図、第5図は焼網の斜視図である。

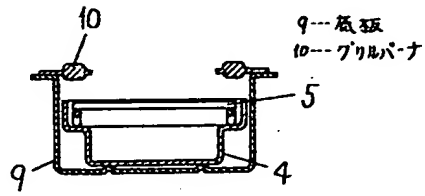
1……把手、2……ガラス、3……ガラス枠、4……受皿、5……焼網、6……消波板、7……ビス、8……蝶ナット、9……底板、10……グリルバーナ。

代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名

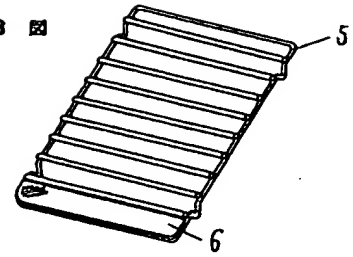
第 1 図



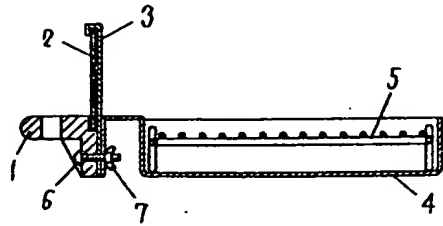
第 2 図



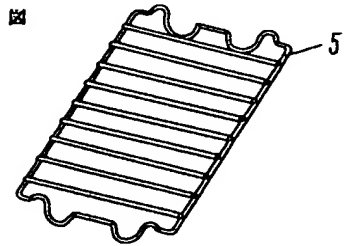
第 3 図



第 4 図



第 5 図



CLIPPEDIMAGE= JP401084031A

PAT-NO: JP401084031A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 01084031 A

TITLE: GRILL

PUBN-DATE: March 29, 1989

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

KITADA, TERUYUKI

SOGA, KAORU

KAWAGUCHI, YOJI

HINAGA, YUKINOBU

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD

N/A

APPL-NO: JP62239329

APPL-DATE: September 24, 1987

INT-CL (IPC): F24C015/16

US-CL-CURRENT: 126/41R, 126/332

ABSTRACT:

PURPOSE: To prevent flowing of hot water over a pan when the pan is pulled out,

by a method wherein, in a gas kitchen range with a grill for domestic use, a stepped part is formed in front of a grill pan, and a wave dissipating plate is situated to the front part of a broiling net placed on the stepping part.

CONSTITUTION: With a handle 1 pulled out, a glass 2 integrally situated to a glass frame by means of a screw 7, a glass frame 3, and a pan 4 are simultaneously pulled out. During grill cooking, water is placed in the pan 4. When, in the middle of cooking or on completion of cooking, the pan 4 is pulled out, and water producing hot water flows to the front of the pan 4 but is

collided with a wave dissipating plate 6 having a size A longer than that of the step, formed at the front part of a broiling net 5, of the pan. A part of the hot water is splashed back to the bottom part of the pan 4, the velocity of flow of the rest is reduced by means of a gap between the wave dissipating plate 6 and the pan 4 to return the rest to the bottom of the pan 4, and is prevented from flowing over the pan 4. Also when the upside of the broiling net 5 is down for the use, no gap between the wave dissipating plate 6 and the step part of the pan 4 is formed. But, since the wave dissipating plate 6 is a size A longer than the step of the pan 4, water is prevented from flowing over the pan 4.

COPYRIGHT: (C)1989,JPO&Japio